

わくわく城東

平成29年
5月発行

今月号の子育て情報を紹介
**ピックアップ
インフォメーション**

城東区内の幼稚園説明・相談会

～4歳児・5歳児の幼児教育を無償化～

幼稚園の預かり保育や、子どもの可能性を伸ばす各幼稚園の充実した教育内容等を紹介し、保育・子育てコンシェルジュの相談コーナーもあります。入退場は自由です。

開催日時 平成29年5月24日(水)・
6月21日(水) 14時～16時

開催場所 城東KADO-YA
がもよんホール
(区民センター2階)

問い合わせ 城東区役所 保健福祉課(子育て教育) TEL.06-6930-9857 FAX.06-6932-1295

区役所1階オープンスペースで各幼稚園を紹介するパネル展示やパンフレット等の配布も行います。
5月25日(木)～6月21日(水)12時まで



城東図書館 おすすめ 新刊よんでみて



とりがいるよ 作: 風木一夫 絵: たかしまつとみ 出版社: 株式会社KADOKAWA
2016年8月発行 18x18cm 24ページ

「いっぱいとりがいるよ」小さなとりが、たくさん歩いてます。「あかいとりがいるよ」「あおいとりもいるよ」「ながーいとりがいるよ」ちよっとちがったとりが、たくさんとりのなかにかくれています。赤ちゃんと一緒に見つけてみませんか。くっきりした線が描かれた見やすい絵本です。

子づれDEどうぞ

お子様づれOKの
お店をご紹介します★

お客様も従業員も「子連れでどうぞ」の美容室☆

城東商店街の中にある美容室。木目調で統一されたアットホームな雰囲気です。店内は和み度100%。子連れで行ってもママの施術を待っている間は、ゆったりとしたソファでDVDを見させてくれます。従業員には企業内託児所があり



週2～3、夕方までの勤務OKなど、小さい子供がいるママさんでも動きやすい環境づくりに力を入れています。

merry (メリー) 蒲生店
城東区今福西1-11-3 TEL.06-6936-0028
平日(火～金曜) 10:00～20:00、
土曜 9:00～20:30、日・祝 9:00～19:30
毎週月曜・第3火曜定休
<http://merry-salon.com/>

まちのお医者さん

[すみやクリニック] 小児科 内科

開院して以来、近隣の方のプライマリーな病院として頼られています。診療時間に工夫をされていて、幼稚園や学校帰りにさっと立ち寄れる15時からとなっています。先生自身お子さんがいらっしゃるの、休日は家事や用事を済ませ、午後からはゆっくり休息されるのだそう。母親目線で症状を診てくださる優しい先生です。



城東区放出西3-1-4 TEL.06-6180-8100
(JR片町線、おさか東線「放出」駅から徒歩約10分)
<http://www.sumiya-cl.com/>

Doctor 角谷 晶子 先生
● 経歴 ■ 兵庫医科大学卒 / 兵庫医科大学小児科
医局入局 / 平成13年10月 すみやクリニック開院
● 専門 ■ 日本小児科学会 / 小児科専門医

発行 ■■ 「子育てするなら城東区推進委員会」06-6930-9857
編集 ■■ 都島区.com、城東区.com
Text/石井麻優子、塩田史佳 Design/maomao
協力 ■■ 城東区子育て支援連絡会、すみやクリニック、merry 蒲生店



* 取材協力店募集 *

「わくわく城東」では、紙面に子育て情報を提供して下さるお店、病院を募集しています。詳しくは下記、問合せフォームまでご連絡ください。

<https://ws.formzu.net/fgen/S25077359/>



こどもの日の
主旨は…

家族全員で、親はこどもの無事と成長を感謝し、こどもは親に感謝をするということなので、男女の区別なく一緒にお祝いするもの♪とは言っても、実際には端午の節句としての風習があるので、それを参考にお祝いをしましょう。

カブトを作ろう!

- 1 三角に折ったら、真ん中のところから左右を下に折り下げる。
- 2 三角の部分を半分、上に折り上げ、少しだけ折り返す。
- 3 下の紙1枚を真ん中より下で折り上げ、真ん中でもう一度折り上げる。残った1枚は中に差し込むか後ろに折りあげる。



端午の節句 豆知識

「端午(たんご)」って何? 「菖蒲(しょうぶ)湯」の由来

端=はじまり、午=干支のうま。つまり「月のはじめの午の日」を指す。午(ご)と五(ご)の音が同じ、さらに奇数の重なることをおめでたいとする考えから、5月5日を「端午の節句」とするようになったという説もある。



「かしわもち」を食べるのは?

柏(かしわ)という木は、新芽が出てこない限り古い葉は落ちないので「後継者が絶えない」という、縁起の良い木だから。



節句を祝う カブトのパリパリ春巻♪

材 料	
春巻の皮	10枚
たけのこ	50g
キャベツ	2枚
人参	3cm
豚ひき肉	200g
ニラ	3本
★中華スープの素	小1
水溶き片栗粉	適量
★砂糖・しょうゆ・酒・みりん・ごま油	各大1
塩、こしょう	お好み
小麦粉	適量
油	適量

- 1 具を千切りにし、お肉と炒める。★の調味料を加え、味がついたら水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 2 春巻きの皮でカブトを折り、中に具を入れる。はがれやすいところは水溶き小麦粉をのりの変わりに使う。
- 3 油で揚げる。トースターで焼いてもOK!カブトの中にコロケの具やスイートポテトを入れても美味しいよ♪

